

EXOTIC CAKE

Livello avanzato

TORTA DA FORNO AL GUSTO ESOTICO.



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000g	- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. - stendere la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero semolato	120g	
uova intere	150g	

RIPIENO AL COCCO

GRANCOCCO	500g	- Mischiare gli ingredienti insieme e comprire con pellicola.
acqua	100g	

RIPIENO ALL'ANANAS

FRUTTIDOR ANANAS	250g	- Mischiare gli ingredienti insieme con l'aiuto di un minipimer.
foglie di menta - O SCORZE DI LIME	qb	

CREMA AL FRANGIPANE

burro 82% m.g.	500g	- Mischiare in planetaria il burro e l'avoletta. - Unire le uova. - e finire aggiungendo la farina.
AVOLETTA	1000g	
uova intere - TEMPERATURA AMBIENTE	500g	
farina	250g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Ricoprire un anello con la pasta da frolla.
- Tagliare con un coppapasta a forma di ananas il fondo della frolla.
- Insirerire nello spazio realizzato, un ananas realizzato con la pasta di frolla al cacao.
- Inserire sul fondo uno strato di crema al cocco.
- Coprire lo strato al cocco con uno strato sottile di ananas.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- cuocere la torta a 160°C per 30-35 mimnuti.
- Una volta sformata lasciar riposare per un ora.
- Posizzionare una teglia sopra la torta e girarla, cosi da lasciare la forma di ananas in superfice.
- con l'aiuto di un pennello, spennellare la torta con il bliz per renderla lucida.
- Spolverare il bordo della torta con l'happycao.